

## **GULERODSBOLLER**

20-25 stk.

2 dl havregryn

4 dl vand

50 g smør

3½ dl kærnemælk

50 g gær

3 tsk. salt

4 spsk. sukker

350-400 g revet gulerødder

Ca. 800 g mel

Evt. 1 dl rosiner eller solsikkekerner eller 5-kornsblanding eller lign.)

1 æg til pensling



Lav havregrød af havregryn og vand. Smelt smørret heri. Hæld grøden i en stor skål og bland den med kærnemælk, så blandingen bliver lunken. Opløs gæren heri og tilsæt salt, sukker og revne gulerødder (og evt. andet). Tilsæt melet – ikke nødvendigvis det hele, for dejen skal være meget klistret og lidt våd. Lad dejen hæve i 20 minutter. Læg dejklatter på bagepapir - pensel med æg og kom evt. drys på (fx græskarkerner eller sesamfrø) - og bag dem ved 225° i 15-20 minutter til de er gyldne.